

Jablečný koláč s drobenkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

18091 kalorií , **100 g** cukrů , **54 g** tuků , **454 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/jablecny-kolac-s-drobenkou>

Příprava

Z droždí, trochy mléka a krystalového cukru připravíme kvásek. Kvásek spolu s rozpuštěným máslem, vlažným mlékem, špetkou soli a se žloutky smícháme s moukou a vypracujeme vláčné těsto. Nakynuté těsto vyválíme a přeneseme na vymazaný větší plech. Poklademe osminkami jablek. Hrubou mouku, moučkový cukr, skořici a Heru smícháme a koláč posypeme. Vložíme do trouby a pečeme při 180 stupních asi 20 minut. Posypeme cukrem.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 60 g másla
- 2 žloutky
- 20 g droždí (kvasnice)
- 60 g cukru krystal
- 300 ml mléka
- 1 kg jablek
- 1 a 1/2 lžičky skořice
- 3 lžíce hrubé mouky
- 3 lžíce cukru moučka
- 1 lžíce Hery

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod

